Almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Capacitar al alumno para la correcta identificación de las distintas materias primas, así como sus necesidades de almacenamiento y empleo a la hora de la fabricación. Habilitar al alumno para tener un control óptimo sobre las mercancías existentes en el almacén. Dominar métodos de gestión de almacén. Gestionar la entrada de mercancías y actualizar existencias de mercaderías. Mantener un almacén correctamente gestionado conforme a las nuevas tendencias, con el papel predominante de las TIC. Adquirir y aplicar conocimientos sobre la gestión de un almacén, mantener ordenado el mismo conforme a los Sistemas de almacenaje, teniendo en cuenta las características inherentes a las materias primas con que se trate. Saber organizar y estructurar un pedido para reducir los tiempos de entrega y ahorro en los medios de transporte. Optimización del utillaje y equipos empleados en panadería y bollería. Servicios auxiliares más comunes. Residuos, limpieza y medio ambiente.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Principales materia primas utilizadas en panadería-bollería

Harinas.

Levaduras e impulsores.

El agua y la sal.

Edulcorantes.

Aditivos.

Huevos y ovoproductos.

Materias grasas.

Productos lácteos.

Cacao y productos derivados.

Frutas y derivados.

Frutos secos y especias.

© icaformación2025

Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería.

Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.

Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería.

Aprovisionamiento de almacén

Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.

Control de existencias.

Inventario y sus tipos.

Rotaciones.

Valoración de existencias.

Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

Recepción de mercancías

Organización de la recepción.

Operaciones y comprobaciones generales en recepción.

Documentación de entrada y de salida.

Medición y pesaje de cantidades.

© icaformación2025

Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros).

Protección de las mercancías.

Almacenamiento. Control de almacén

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.

Clasificación y codificación de mercancías.

Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.

Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.

Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.

Acondicionamiento y distribución del almacén.

Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.

Documentación interna del control de almacén: registros de entradas y salidas.

Tendencias actuales de almacenamiento.

Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.

Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.

Expedición de mercancías

Organización de la expedición.

Operaciones y comprobaciones generales.

Transporte externo.

© icaformación2025

Documentación de salida.

Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería

Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.

Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.

Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación.

Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.

Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.

© icaformación2025